

HERBST-SPECIAL`S

Wenn die Bäume im Herbst in prächtigen goldenen und roten Farben leuchten und die Abende wieder kühler und kälter werden, bieten wir mit den Herbst-Special`s die richtigen Genussmomente. Traditionelle und klassische Wildgerichte aber auch feine und leckere Kreationen für Vegetarier.

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube		10.0
Nüsslersalat mit CIS-Huusdressing	11.5	14.5
♦ Auf Wunsch - Mit Ei oder Speck	13.5	16.5
- Mit Ei und Speck	15.5	18.5
Panzanella		17.0
Grüner Salat . geröstete Brotwürfel . Parmesansplitter . lauwarmer Eierschwämmli . CIS-Huusdressing		

VEGETARISCHES

Waldpilz-Burger mit Pommes frites oder Beilagensalat	24.0
Waldpilze . Cheddar Käse . Sour Cream	
Spätzlipfanne	23.0
Gemüse . Pilzsauce . Käse . Röstzwiebeln	
Pilzschnitte	22.0
Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis und Marroni	25.0

WILD

Wildschwein Pulled-Burger mit Pommes frites oder Beilagensalat	25.0
Wildschwein . Röstzwiebeln . BBQ-Sauce	
Wildbratwurst an Zwiebelsauce mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	26.0
Hirsch-Surre Mocke mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	34.0
Rehragout mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	36.0

DESSERT

Vermicelles Mit Baileys Irish Cream Likör +2.5	7.0	11.0
Coupe Nesselrode Mit Baileys Irish Cream Likör +2.5	10.0	14.0
Mandelparfait mit Pflümlikompost		13.0
Apfelküchlein mit Vanilleglace		12.0

GETRÄNKE

Sauser Spritz mit Prosecco, 11.5%		10.5
	1 dl	3 dl
Süssmost, Frisch gepresst		4.6
		5.7
Sauser Rot, 1.5%	2.5	7.0
		9.5